

TURKISH NATIONAL DISHES

ТУРЕЦКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Shifa chorbasy - translated from Turkish, the name of this dish means "medicinal soup". The main components of the chorbisa shifa are red lentils, celery, onions, carrots, parsley, red and black pepper.

Шифа чорбасы - в переводе с турецкого название этого блюда означает «лечебный суп». Основными компонентами шифа чорбысы выступают красная чечевица, сельдерей, лук, морковь, петрушка, красный и черный перец.

Sujuk is a Turkish sausage with bacon from beef or lamb meat, it is dried and abundantly seasoned with a variety of spices.

Суджук – турецкая колбаса с салом из говяжьего либо бараньего мяса, её сушат и обильно приправляют полученный продукт разнообразными специями.



TURKISH NATIONAL DISHES

ТУРЕЦКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Kebab is a doner kebab, for which the meat is fried on a spit, and then cut into thin pieces and mixed with onions, lettuce and tomatoes, after which it is flavored with seasonings and dressings and twisted into pita bread. In fact, this is the same as shawarma, but this concept is not used in Turkey.

Кебаб – это донер-кебаб, для приготовления которого мясо обжаривается на вертеле, а затем срезается тонкими кусками и смешивается с луком, салатом и помидорами, после чего сдабривается приправами и заправками и закручивается в лаваш. По сути это то же самое, что и шаурма, но в Турции такое понятие не употребляется.

